

# Escalivada

Toplam 38 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~112 kcal

Açılış 3/10

Escalivada, kızarmış patlıcan ve biberleri zeytinyağıyla birleştirerek dumanlı şerin ve tapas tarzı bir İspanyol tabakıdır.

## Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 3 adet Kıyık biber
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Patlıcan, kıyık biber ve soğanı bütün halde tepsiye yerleştirin.
2. Sebzeleri 200°C fırında kabukları kararana kadar 45-50 dakika kızayın.
3. Fırında kıyık biberleri kapalı kaptaki 10 dakika buharda bekletin.
4. Sebzelerin kabuklarını soyup etlerini uzun şeritler halinde ayırın.
5. Zeytinyağı kızdırıp 11 dakika da oda ısısında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri kabuklarıyla kızarmak için daha fazla su kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sebzeleri 11 dakika da serin verin, üzerine zeytinyağı kızdırın.